

**Grazie per aver scelto questa friggitrice elettrica. Vi consigliamo di leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.**

## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

<b>A</b> Coperchio	<b>H</b> Contaminuti
<b>B</b> Oblò (non per tutti i modelli)	<b>I</b> Corsore termostato
<b>C</b> Filtro	<b>L</b> Tasto apertura coperchio
<b>D</b> Vasca antiaderente	<b>M</b> Spia luminosa
<b>E</b> Cestello	<b>N</b> Avvolgicavo
<b>F</b> Tasto impugnatura cestello	<b>O</b> Vaschetta raccoglicondensa
<b>G</b> Impugnatura cestello	

## AVVERTENZE

- Come per tutti gli apparecchi elettrici, le istruzioni cercano di coprire il maggior numero possibile di eventualità; bisogna sempre far ricorso al buon senso e alla prudenza nell'utilizzo della friggitrice, soprattutto in presenza di bambini piccoli.
- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima di 10 A e dotate di una efficiente messa a terra. (In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far sostituire la presa da personale professionalmente qualificato con un'altra di tipo adatto).
- Non posizionare l'apparecchio vicino a sorgenti di calore.
- Non immergere la friggitrice nell'acqua. Le infiltrazioni d'acqua potrebbero provocare folgorazioni.
- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo.  
**NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI**
- Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo, perché si rischiano gravi ustioni.
- Non toccare mai l'oblò durante la frittura perché diventa molto caldo.
- Per spostare l'apparecchio servirsi esclusivamente delle apposite maniglie. (Non sollevarlo mai per l'impugnatura del cestello).
- La friggitrice deve essere messa in funzione solo dopo essere stata riempita con olio o grasso. Infatti, se riscaldata a vuoto, interviene un dispositivo di sicurezza termico che ne interrompe il funzionamento. In tal caso, per rimettere in funzione l'apparecchio è necessario rivolgersi a un nostro centro autorizzato.
- Se la friggitrice dovesse perdere olio, rivolgersi al centro di assistenza tecnica o al personale autorizzato dal costruttore.
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, lavare accuratamente la vasca, il coperchio e il cestello (rimuovere i filtri), con acqua calda e detersivo per stoviglie.
- L'apparecchio è conforme alla direttiva comunitaria 2004/108/CE in materia di Compatibilità Elettromagnetica e con il regolamento CE n. 1935/2004 del 27/10/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.
- È del tutto normale che al primo utilizzo l'apparecchio emetta del fumo per qualche minuto. Aerare la stanza.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo della superficie su cui è appoggiata la friggitrice, dove potrebbe essere agevolmente a portata di mano di un bambino o essere d'impiccio all'utente. Non usare prolunghe.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio

## **PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

---

- Leggere con attenzione questo libretto in tutte le sue parti.
- Estrarre la friggitrice dall'imballaggio.
- Aprire il coperchio premendo il tasto di apertura automatica (fig. 1).
- Sollevare l'impugnatura del cestello fino al suo bloccaggio in posizione orizzontale (fig. 2).
- Rimuovere tutti gli accessori e la documentazione cartacea dal cestello.
- Pulire la vasca (e il cestello) con acqua calda e qualche goccia di detersivo liquido per stoviglie, utilizzando una spugna non abrasiva. Non immergere l'apparecchio in acqua. Asciugare accuratamente

## **USO DELL'IMPUGNATURA DEL CESTELLO**

---

Il cestello può essere controllato dall'esterno a coperchio chiuso. Per sollevare il cestello, tirare l'impugnatura verso l'alto fino al suo bloccaggio in posizione orizzontale. A impugnatura bloccata (fig. 3), estrarre il cestello tirandolo verso l'alto. Mettere il cibo da friggere nel cestello, chiudere il coperchio, abbassare il cestello premendo il tasto sull'impugnatura e piegando delicatamente quest'ultima verso il basso.

## **PRERISCALDAMENTO**

---

**ATTENZIONE:** per motivi di sicurezza, non utilizzare la friggitrice sotto i mobili della cucina e tenerla lontana da tende e altri arredi. Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando è in funzione. Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio.

1. Il livello dell'olio deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo, indicati all'interno della vasca antiaderente. Tale livello corrisponde a circa 2,2 litri di olio. Controllare ogni volta il livello dell'olio e, se necessario, aggiungerne ancora.
2. Non utilizzare la friggitrice in assenza o con quantitativi insufficienti (inferiori al livello minimo) di olio o grasso. Staccare sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso.
3. Posizionare il cursore del termostato sulla temperatura desiderata (fig. 4). Le indicazioni sulla friggitrice e la tabella con i tempi di cottura aiutano a scegliere la temperatura ideale.
4. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Si accende la spia luminosa di accensione. La friggitrice inizierà a riscaldarsi solo dopo l'impostazione del contaminuti (fig. 5).
5. Preriscaldare per 15 minuti.
6. Sollevare il cestello nella posizione più alta.
7. Aprire il coperchio.
8. Mettere nel cestello gli alimenti da friggere, il più possibile asciutti e privi di ghiaccio. **NON RIEMPIRE ECCESSIVAMENTE LA FRIGGITRICE.**
9. Chiudere il coperchio.
10. Impostare il tempo di cottura desiderato con il contaminuti.
11. Immergere lentamente il cestello nell'olio bollente abbassando con delicatezza l'impugnatura. Se il cestello viene abbassato troppo velocemente, si può provocare la fuoriuscita di olio bollente.

## **INIZIO FRITTURA**

---

1. Evitare il contatto con le parti metalliche della friggitrice perché diventano molto calde.
2. Al raggiungimento della temperatura desiderata, immergere lentamente il cestello nell'olio bollente abbassando con delicatezza l'impugnatura. Se il cestello viene abbassato troppo velocemente, si può provocare la fuoriuscita di olio bollente
3. Per friggere utilizzare sempre l'apposito cestello. Durante la frittura il coperchio deve essere sempre tenuto chiuso.
4. L'oblò consente di controllare la cottura senza aprire il coperchio.
5. È del tutto normale che nei primi minuti di cottura la parete interna dell'oblò si ricopra di vapore, che poi sparirà progressivamente.
6. È anche normale che dai filtri del coperchio fuoriesca del vapore molto caldo.

## **IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI (FIG. 6)**

---

È necessario impostare il contaminuti per accendere e preriscaldare la friggitrice.

Il contaminuti deve poi essere nuovamente impostato sul tempo di cottura desiderato prima di immergere il cestello e gli alimenti nell'olio bollente.

Il contaminuti indicherà la fine del tempo di cottura con l'emissione di un segnale acustico.  
 I tempi di cottura consigliati sono indicativi e vanno adeguati alla quantità e allo spessore degli alimenti.  
 Nota: l'apparecchio non entra in funzione se il contaminuti non è stato impostato.

## TABELLA DEI TEMPI E DELLE TEMPERATURE DI COTTURA

I tempi di cottura consigliati sono solo indicativi: li dovrete adeguare alla quantità e allo spessore degli alimenti e ai vostri gusti personali.

Tipo di alimento	Temperatura °C	Tempo (in minuti)
Patatine fresche 1 kg Patine surgelate 500 g	190	10-15
Pesce	170	9-12
Bianchetti, in quantità sufficiente a ricoprire il fondo del cestello	190	5-8
Merluzzo e merluzzo affumicato freschi in pastella	190	10-8
Merluzzo e merluzzo affumicato surgelati in pastella	170	18-25
Platessa surgelata	190	10-6
Hamburger surgelati	150	5-8
Cotolette di pollo di piccole e medie dimensioni	170	5-20
Cotolette di pollo di grandi dimensioni	170	20-30
Scaloppine di vitello surgelate	170	5-8
Cosce di pollo impanate surgelate	170	15

Il contaminuti non spegne l'apparecchio e non incide sulla temperatura.

## FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

- I surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano inevitabilmente un notevole abbassamento della temperatura dell'olio. Per ottenere un buon risultato, vi consigliamo di non superare le quantità massime di alimenti per ogni frittura raccomandate nella seguente tabella.
- **Gli alimenti surgelati sono sovente ricoperti da numerosi cristalli di ghiaccio che bisogna cercare di eliminare prima della cottura. Per farlo è sufficiente agitare il cestello**  
 Immergere il cestello nell'olio di frittura molto lentamente per evitare il ribollimento dell'olio. Assicurarsi di aver chiuso il coperchio dopo l'inserimento del cestello nella friggitrice.  
 I tempi di cottura sono approssimativi e devono essere variati in funzione della temperatura iniziale degli alimenti da friggere ed in funzione della temperatura consigliata dal produttore dei surgelati.

Tipo di alimento	Quantità max. gr.	Temperatura °C	Tempo (in minuti)	
PATATINE (*)	500	190	8-11	
CROCCHETTE DI PATATE	500	190	10-11	
PESCE	Bastoncini di merluzzo Gamberetti	500 500	190 190	6-8 6-8
CARNE	N. 2 cotolette di pollo	300	190	7-9

**ATTENZIONE: prima di immergere il cestello, assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso.**

(\*) Questa è la dose consigliata per ottenere un'ottima frittura. Naturalmente è possibile friggere una quantità maggiore di patatine surgelate tenendo però presente che in questo caso risulteranno un po' più unte a causa del repentino abbassamento della temperatura dell'olio all'atto dell'immersione.

## **A FINE FRITTURA**

---

Allo scadere del tempo di cottura:

1. Sollevare l'impugnatura in posizione orizzontale e aprire il coperchio.
2. Fare sgocciolare l'olio in eccesso per un minuto ed estrarre il cestello, evitando di premere il tasto sull'impugnatura.
3. A fine frittura, scollegare sempre la friggitrice.
4. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente (1 o 2 ore) prima di riporlo o pulirlo.
5. Non spostare o trasportare la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
6. Sul retro l'apparecchio è provvisto di una vaschetta raccoglicondensa, che deve essere periodicamente controllata e, all'occorrenza, svuotata.

## **FILTRAGGIO E SOSTITUZIONE DELL'OLIO**

---

1. Prima di riporre o pulire l'apparecchio, accertarsi che la spina sia scollegata e che l'olio sia sufficientemente freddo.
2. Non è necessario sostituire l'olio dopo ogni frittura. In media, l'olio può essere riutilizzato per 8-12 volte. È consigliabile cambiarlo più di frequente solo se è stato utilizzato per friggere pesce o alimenti molto infarinati o impanati.
3. Si raccomanda di filtrare l'olio in presenza di residui di alimenti nell'olio o sul fondo della vasca antiaderente. Procedere come segue:
4. Rimuovere il cestello.  
Versare attentamente l'olio in un recipiente largo o in una casseruola.
5. Pulire il cestello e la vasca antiaderente con acqua calda e qualche goccia di detersivo liquido per stoviglie, utilizzando una spugna o una paglietta non abrasiva.
6. È normale che col passare del tempo il rivestimento antiaderente della vasca si scurisca e si graffi.

## **PULIZIA DELLA VASCA ANTIADERENTE**

---

1. Il rivestimento antiaderente permette di pulire facilmente la vasca a mano, utilizzando acqua calda e una spugna non abrasiva oppure un panno morbido.
2. Non immergere MAI la friggitrice in acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto.

## **PULIZIA DEL SISTEMA DI SOLLEVAMENTO DEL CESTELLO**

---

Al termine della frittura, strofinare immediatamente le parti metalliche del sistema di sollevamento con acqua calda e detersivo liquido per stoviglie.

## **PULIZIA DEL CORPO DELLA FRIGGITRICE**

---

Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido. Per facilitare la pulizia il coperchio può essere rimosso: aprire il coperchio e tirarlo con decisione verso l'alto fino a rimuoverlo. Rimuovere i filtri e pulire il coperchio con acqua e sapone. Asciugare accuratamente e reinserire i filtri nell'apposito alloggiamento. Per riposizionare il coperchio, tenerlo leggermente inclinato all'indietro e premerlo con decisione nell'apposito alloggiamento fino a farlo scattare in posizione, assicurandosi che la molla si inserisca correttamente nella relativa scanalatura. Pulire l'oblò con un po' di detersivo liquido per stoviglie. Pulirlo regolarmente per garantire la massima visibilità durante la cottura. (SUGGERIMENTO: per prevenire la formazione di condensa, strofinare la superficie interna dell'oblò con succo di limone o aceto)

**IMPORTANTE:** non immergere mai la friggitrice, il cavo o la spina nell'acqua o in altri liquidi. Non lavare il coperchio in lavastoviglie. Non utilizzare prodotti abrasivi o pagliette metalliche per pulire l'apparecchio. Si raccomanda di pulire la friggitrice dopo ogni utilizzo.

## CONSERVAZIONE DELL'OLIO

L'olio può essere conservato all'interno dell'apparecchio grazie alla chiusura ermetica del coperchio. Conservare la friggitrice a temperatura ambiente.

## SOSTITUZIONE DEI FILTRI

La durata dei filtri dipende dal tipo di alimenti utilizzati per la frittura.

I filtri a maglia assorbono gli odori sgradevoli della frittura per circa 15 utilizzi. Chiudere il coperchio dell'apparecchio e sollevare il coprifiltro. Inserire i filtri nuovi nell'apposito alloggiamento, in modo che lo strato bianco sia rivolto verso il basso. Chiudere il coprifiltro premendolo delicatamente fino a udire uno scatto. Attenzione: non utilizzare l'apparecchio se i filtri sono consumati, per evitare l'emissione di cattivi odori e l'ostruzione della fuoriuscita del vapore.

## ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Anomalia	Causa	Rimedio
Emanazione di cattivi odori	I filtri sono saturi. L'olio è deteriorato. Il liquido di cottura non è appropriato.	Sostituire i filtri. Sostituire l'olio o il grasso. Utilizzare un olio vegetale o di girasole di buona qualità.
L'olio trabocca	L'olio è deteriorato e genera troppa schiuma. Sono stati immersi in olio alimenti non sufficientemente asciutti. Immersione troppo rapida del cestello. È stata superata la quantità massima di olio raccomandata. Il cestello è sovraccarico.	Sostituire l'olio o il grasso. Asciugare bene gli alimenti. Immergere lentamente il cestello. Diminuire la quantità d'olio all'interno della vasca. Diminuire la quantità di alimenti.
Il cibo non diventa dorato durante la cottura	La temperatura dell'olio è troppo bassa. Il cestello è sovraccarico.	Impostare una temperatura più alta. Diminuire la quantità di alimenti.
L'olio non si riscalda	La friggitrice è stata precedentemente messa in funzione senza olio nella vasca, causando la rottura di un fusibile.	Rivolgersi al Servizio Assistenza (il fusibile deve essere sostituito).

### Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC e del Decreto Legislativo n. 151 del 25 Luglio 2005.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barattato. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

